I Muri Negroamaro Vigneti del Salento

Apulië - Italië

I Muri Negroamaro Puglia IGP is een heerlijke Zuid-Italiaanse rode wijn voor liefhebbers van zacht, rijp en smaakvol rood. De wijn wordt gemaakt van 100% Negroamaro, afkomstig uit wijngaarden in Salento, Puglia, op korte afstand ten oosten van Taranto. De druiven groeien hier op karakteristieke rode bodems die rijk zijn aan ijzeroxiden, met daaronder kalksteen.

De ligging dicht bij de Ionische Zee speelt een belangrijke rol in de stijl van de wijn. De zeebries helpt de druiven frisheid en aromatische finesse te behouden, ondanks het warme Zuid-Italiaanse klimaat. Daardoor krijgt deze Negroamaro wel de rijpheid en warmte die je van Puglia verwacht, maar blijft hij tegelijk levendig en prettig doordrinkbaar.

In de geur is de wijn intens, fruitig en kruidig. Vooral zwarte bessen en ander donker bosfruit komen duidelijk naar voren, aangevuld met fijne specerijen. De kleur is robijnrood met paarse nuances en de stijl is typisch Negroamaro: donker van fruit, warm van karakter, maar zonder zwaar te worden.

Voor de vinificatie worden de druiven ontsteeld en gekneusd, waarna een schilweking van 8 tot 10 dagen volgt bij gecontroleerde temperatuur. Daarna vindt de malolactische vergisting plaats in roestvrijstalen tanks. De officiële technische fiche benadrukt vooral de balans tussen frisheid, warmte en een lange hartige afdronk.

I Muri Negroamaro is daarmee een bijzonder toegankelijke rode wijn met genoeg karakter om interessant te blijven. Zacht en fluweelachtig in de mond, rijk aan donker fruit en kruidigheid en

breed inzetbaar aan tafel. Een heerlijke kennismaking met de authentieke smaak van Salento.



Proefnotitie

Robijnrood met paarse nuances. Intens en fruitig in de neus met zwarte bessen en donker bosfruit, aangevuld met kruidige tonen. In de mond middelvol, fluweelzacht en harmonieus, met een mooie balans tussen frisse spanning en rijpe warmte. De afdronk is lang en licht hartig.

Drinken bij

Heerlijk bij pasta met een rijke saus, gegrild vlees, stoofgerechten en halfgerijpte kazen. De producent noemt specifiek orecchiette met broccoli rabe en geitenkaas als klassieke Pugliese combinatie. Serveer de wijn bij ongeveer 16-18 °C.

Houdbaarheid

3 a 4 jaar.

Druivenrassen

Negroamaro

Persoonlijke proefnotitie

MONDOVINO
WIJNKOPERIJ

Wijnkoperij Mondovino
Assendorperstraat 107
8012 DH Zwolle
038-4223322
www.mondovino.nl